Simple & Modern

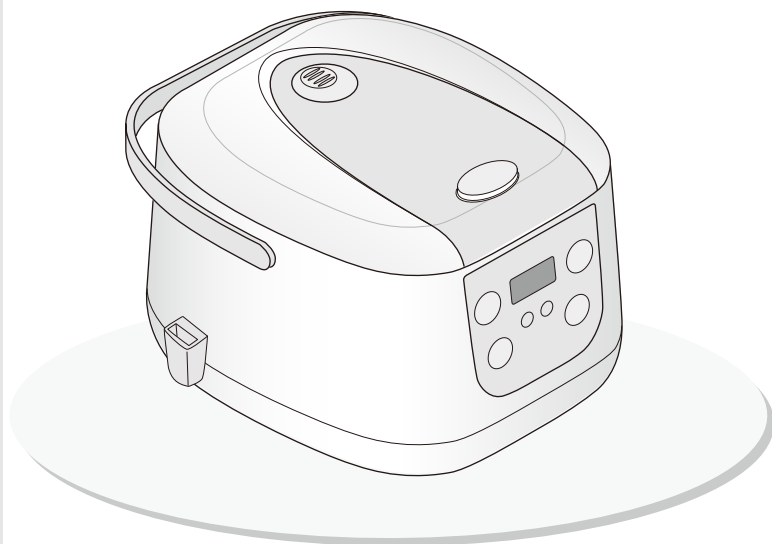
BONABONA

炊飯ジャー

品番 **BK-R17**

取扱説明書

もくじ

◆安全上のご注意 ………………2
◆ご使用にあたってのお願い …4
◆各部の名称 ……………………5
◆使いかた ………………………6
■炊飯の準備……………………6
■炊飯する………………………7
■炊飯コース選択………………8
■保温について…………………8
■予約ついて……………………9
■内釜について…………………10
■炊飯の例………………………11
◆こんなときは …………………12
◆お手入れ ………………………13
◆修理を依頼される前に ………14
◆消耗・交換部品……………15
◆仕様 ……………………………15
◆保証とアフターサービス ……16

家庭用

このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

●この商品を安全に正しくお使いいただくために、ご使用の前に「取扱説明書」を最後までよくお読みください。

●お読みになったあとは、いつでも見られるところに大切に保存してください。

この製品を使用できるのは日本国内のみで、外国では電源、電圧が異なりますので使用できません。また、アフターサービスもできません。
(This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only. No servicing is available outside of Japan.)

安全上のご注意

ご使用の前に、必ずお読みください。また、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

＊ここに示した注意事項は、本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を『警告』と『注意』に区分しています。安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

図記号の意味と例

	⃠記号は、「してはいけないこと」を意味しています。 図の中に具体的な禁止内容（左図は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、「しなければならないこと」を意味しています。 図の中に具体的な指示内容（左図は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠警告

使用禁止

子供だけで使用させたり、幼児の手の届く範囲で使用しない
感電・けがの原因になります。

禁止

本体のすきまにピンや針金などの異物を入れない
感電やけが、火災の原因になります。

使用禁止

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

使用禁止

交流 100V 以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・火災の原因になります。

禁止

製品に乗ったり傾けたりしない
けがの原因になります。

禁止

炊飯中は絶対にふたを開けない
やけどの原因になります。

使用禁止

取扱説明書に記載以外の用途に使用しない
蒸気や内容物が吹き出してやけど・けがの原因になります。

接触禁止

使用中・使用直後は蒸気口・高温部に手を触れない、顔などを近づけない
やけどの原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

プラグを抜く

お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く
感電やけが、やけどの原因になります。

禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く

異常時（こげくさいなど）は、運転を停止して差し込みプラグを抜く
異常のまま運転を続けると火災や感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。
（→16 ページ参照）

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。（→16 ページ参照）

⚠ 注意

禁止

不安定な場所には置かない
落下してけがの原因になります。

プラグを持って抜く

差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く
コードが劣化してショートや発火の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く
感電・漏電・火災の原因になります。

使用禁止

付属の内釜以外は使用しない
故障の原因になります。

禁止

本体を持ち運ぶときにフックボタンに触れない
外ぶたが開いて、やけど・けがの原因になります。

禁止

電源コードや差し込みプラグに蒸気をあてない
漏電・火災の原因になります。

冷えてから

お手入れは本体内部が冷えてから行う
やけどの原因になります。

プラグの点検

ときどきは電源コンセントやプラグの点検を
コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグが外れかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

◆思わぬ事故を防ぐために・・・

- ●コンセントの周りにほこりをためないようときどき掃除をする。
- ●差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。
- ●コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。

禁止

使用中に移動させない
本体の落下などによりけがの原因になります。

接触禁止

使用中・使用後しばらくは内ぶたや内釜などの高温部に触れない
やけどの原因になります。

単独で使用

定格 15A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使用する
感電・火災の原因になります。

引き出して使用

電源コードは赤いラインの手前まで引き出して使用する。
発熱・発火の原因になります。

ご使用にあたってのお願い

けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください。

●本製品は家庭用の炊飯ジャーです。業務用としては使用しないでください。また、炊飯の目的以外には使用しないでください。

【お願い】

●**安全上のご注意をよくお読みください**（→2 ～ 3ページ参照）
本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。

●**定期的にお手入れを**（→13ページ参照）
汚れたままで使用を続けると、炊飯器としての性能が発揮できなくなるだけでなく故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

絶対に空だきをしない。
やけど・故障の原因になります。

本体を不安定な場所に置かない。
本体の落下などにより、けがや故障の原因になります。

多湿で水がかかる恐れがあるところで使用しない。
感電・故障・火災の原因になります。

ガスコンロのそばなどの高温となる場所では使用しない。
本体の変形・変色の原因になります。

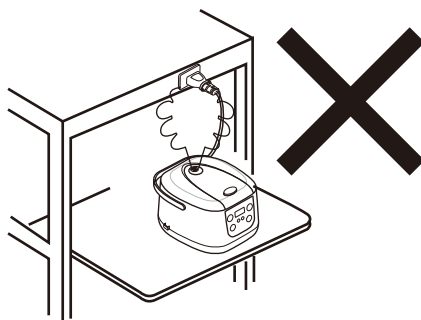
台所の流し台など、水を使用する場所や湿気やほこりの多い場所で使用しない。
ショートして火災や感電の原因になります。

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
感電の原因になります。

ご使用のたびにお手入れする
雑菌が繁殖する原因になります。

お手入れをするときは必ず本体が冷えたことを確認する。
やけどの原因になります。

人がよく通るところで使用しない。
ぶつかったり、電源コードに引っかかったりすると、本体が落下して、けがや故障の原因になります。

炊飯時の蒸気が差し込みプラグやコンセントにあたらないところで使用する。
ショートして火災や感電の原因になります。
壁や家具の近くで使用しない。
蒸気や熱により変形・変色の原因になります。

ふきん、タオルなどで本体を覆った状態で使用しない
変形・故障の原因になります。

内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない。
やけど・故障の原因になります。

各部の名称

■ 本体

蒸気口

炊飯中・炊飯直後は高温のため触れないでください。

外ぶた

フックボタン

取っ手

操作パネル

電源コード

白米 白米高速 雑穀 おかゆ

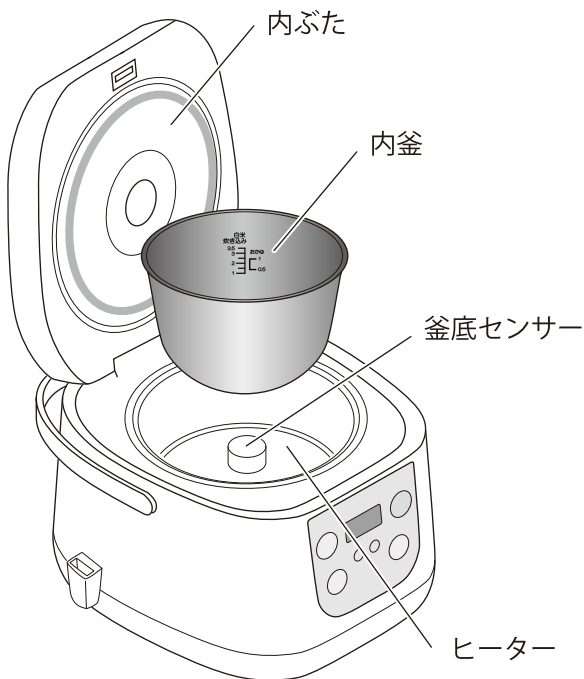
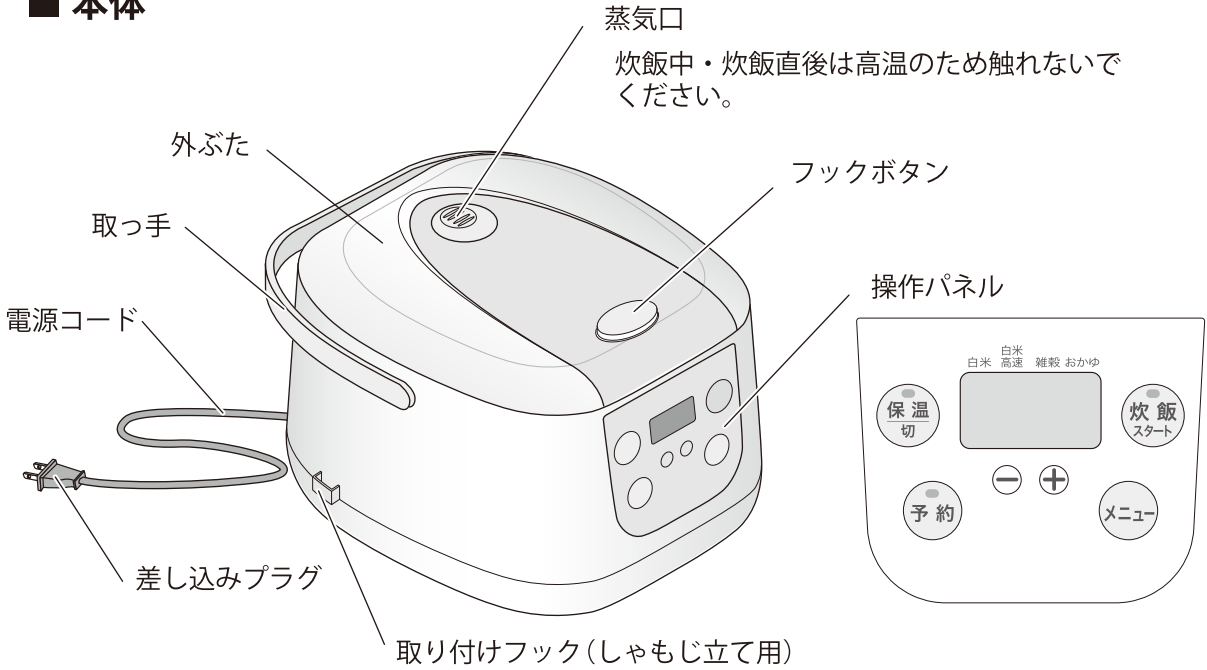
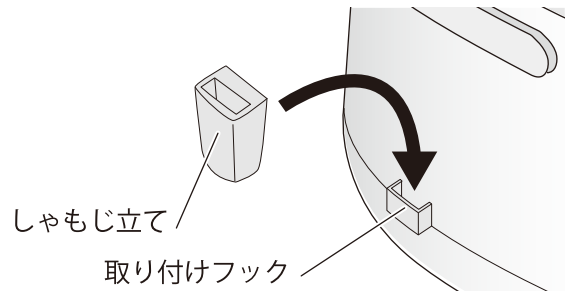
保温 切

炊飯 スタート

予約

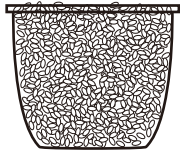
メニュー

差し込みプラグ

取り付けフック(しゃもじ立て用)

■ 炊飯の準備

1 **付属の計量カップでお米の分量をはかります。**

（1 回で炊ける分量は白米 1 ～ 3.5 合です）

【良い例】

付属の計量カップすり切り一杯
で約 1 合（180ml）です。

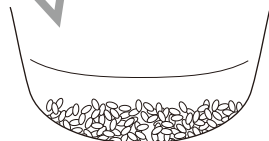
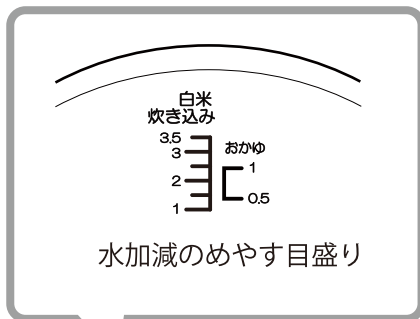
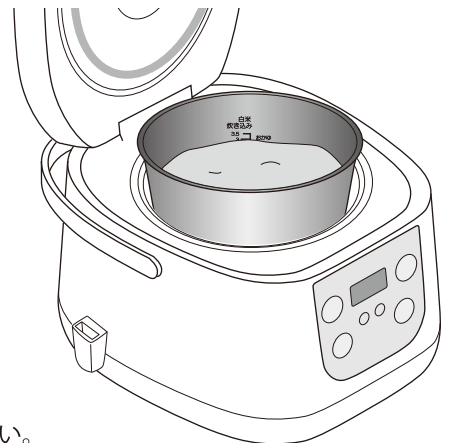
【悪い例】

2 **別の容器で洗米します。**（本体に付属の内釜で洗米しないでください）

たっぷりの水量で水がきれいになるまで何度か洗米してください。（充分に洗米しないと、におい、変色、こげの原因になります）

無洗米は軽くすすいでください。

3 **洗米したお米を内釜に入れ、平らな台の上で水加減を調節し内釜を本体にセットして外ぶたを閉じます。**

（お米は平らになるようにならしてください）

・無洗米は多めの水加減で
・新米は少なめの水加減で
※お好みにより調整してください。

⚠ 注意

●内釜周辺の水分をふきとってから本体にセットしてください。
●本体内（ヒーター部など）についた米粒などの異物は取り除いてください。
故障の原因になります。

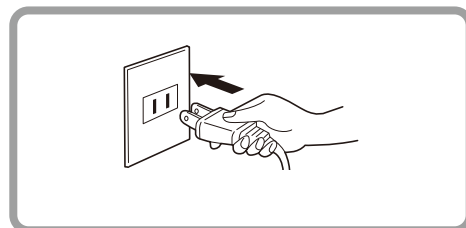
■ 炊飯する

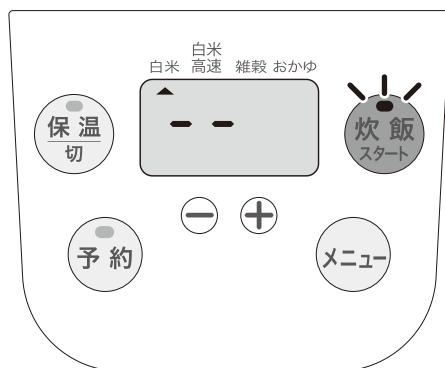
炊飯コースの選択・保温・予約については、8 ～ 9 ページをご参照ください。
停電などで電源が切れた場合は、全ての操作を最初からやりなおしてください。

1

差し込みプラグを持って、電源コードを引き出します。（赤色のライン以上は引き出さないでください）

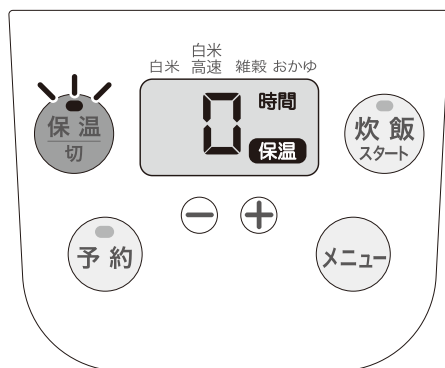
差し込みプラグを家庭用コンセント（交流100V）にしっかりと差し込みます。

●ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししないでください。感電の原因になります。

2

炊飯スタートボタンを押すと炊飯を開始します。
（使い始めのときは白米コースになっています。詳しくは 8 ページをご参照ください）

●**炊飯スタート**ボタンのランプが点灯し、表示部は「ーー」を表示します。

●炊きあがりの約１０分前から表示部は、残り時間を表示します。（１分単位です）

3

炊きあがったら付属のしゃもじでご飯をほぐします。
（そのまま保温する場合も一旦ご飯をほぐすと、保温時に生じる露も減ります）

●白米コースのときは約40 ～ 45分で炊きあがります。（お米の量や水加減で炊きあがり時間は異なります）

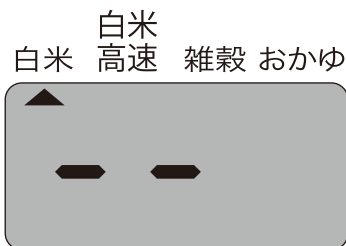
●炊きあがると自動的に「保温」になります。（**保温**ボタンのランプが点灯し保温経過時間が表示されます）

●保温をやめる場合は**保温**／**切**ボタンを押してください。（**保温**ボタンのランプが消灯し保温経過時間表示も消灯します）

■ 炊飯コース選択

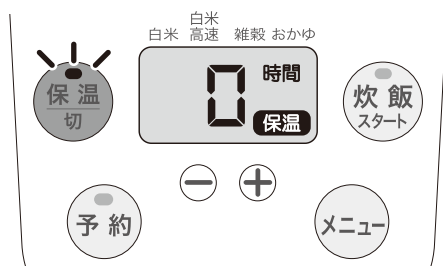
メニューボタンを押して「▲」の表示をそれぞれのコースにセットします。

コース	内釜水位線	分量（カップ）	炊飯時間※
白　米	白　米	1 ～ 3.5	約40 ～ 50分
白米高速	白　米	1 ～ 3.5	約30 ～ 40分
雑　穀	白　米	1 ～ 3.5	約70 ～ 90分
おかゆ	おかゆ	0.5 ～ 1	約50 ～ 65分

※炊飯時間は目安です。水の量によって若干異なります。
※おこわを炊くことはできません。

メニューボタンを押すごとに▲が右側に移動します。

■ 保温について

どのコースでも炊きあがると自動的に保温になります。（すぐにご飯をほぐしてください）

おかゆを炊いたときは、できるだけ保温せずにお早めにお召し上がりください。（のり状になる原因になります）

●保温中は**保温／切**ボタンのランプが点灯し、保温経過時間（１２時間まで）を表示します。１２時間を超えて保温しないでください。（１２時間を超えると保温経過時間表示が「ーー」となります）

保温をやめるときは**保温／切**ボタンを押してください。**保温／切**ボタンのランプが消灯し保温経過時間表示も消灯します。

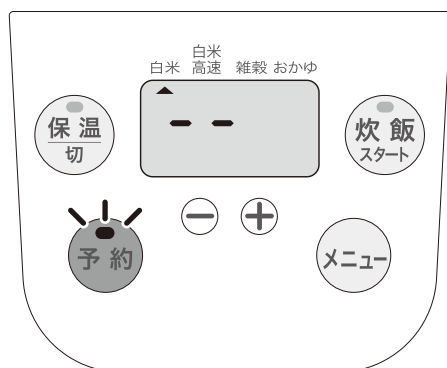
長時間の保温はおすすめできません。においの原因になります。また、保温後そのままの状態で保存しないでください。

⚠ 注意

●しゃもじを入れたまま保温しないでください。
●保温後に再保温しないでください。

■ 予約について

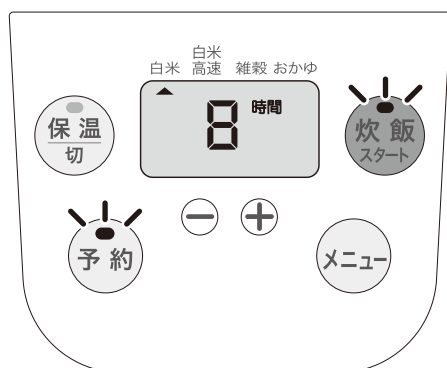
予約炊飯を取り消す場合、操作をやり直す場合は**保温／切**ボタンを押します。

① **メニュー**ボタンを押して「▲」の表示をそれぞれのコースにセットします。

予約ボタンを押すと**予約**ボタンのランプが点滅し予約時間（炊きあがりまでの時間）が表示されます。

おかゆコースと雑穀コースの予約時間は２時間からの設定になります。

② **＋－**ボタンで予約時間を選択します。
（１５時間後までセットできます）

表示されている時間後に炊きあがります。
（この場合は約８時間後に炊きあがり）

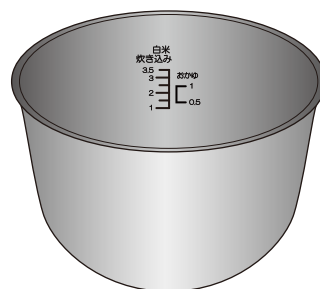
③ **炊飯スタート**ボタンを押すと予約炊飯を開始します。

炊飯スタートボタンのランプと**予約**ボタンのランプが点灯します。

炊飯スタートボタンの押し忘れにご注意ください。

炊き込みごはんなど、調味料や具材などを使用する場合、長時間の予約炊飯はおすすめできません。調味料のむらやにおいの原因になります。

■ 内釜について

内釜のフッ素被膜が傷つくと、はがれの原因になります。ていねいにお取り扱いください。

- ●内釜で洗米しないでください。
- ●本製品以外で使用しないでください。
- ●内釜内で酢を混ぜないでください。
- ●金属製のお玉などを使用しないでください。
- ●調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
- ●スプーンや食器類を中に入れないでください。
- ●シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しないでください。

内釜のフッ素被膜は使用により消耗します。

色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。
内釜は消耗・交換部品としてご購入することもできます。（15 ページ参照）

■ 炊飯の例

◆ 五目ごはん（白米コース）

材料（２人分）

白米：	１カップ
ごぼう・こんにゃく：	各１０ｇ
とり肉：	細切り２０ｇ
にんじん：	千切り１０ｇ
薄口しょうゆ：	大さじ１
みりん：	小さじ１
塩、だしの素：	適量

①ごぼうをささがきにして水に浸す。

②こんにゃくをさっとゆで、細切りにする。

③白米を洗米し、調味料を入れ、「白米」の目盛りの１まで水を入れよくかき混ぜて平らにしてから具をのせる。

④メニューボタンを押して▲を「白米」に合わせて、炊飯ボタンを押す。

⑤炊きあがったらごはんを上下に返すようにほぐして、茶碗に入れる。

◆ 赤米と梅のしらすごはん（雑穀コース）

材料（２人分）

白米：	１カップ
赤米：	大さじ１
しらす：	適量
梅：	適量

①赤米を洗米して３０分程度水に浸す。

②洗米した白米を内釜に入れて、「白米」の目盛りの１まで水を入れる。

③赤米を入れ、白米と混ぜ合わせる。

④赤米と同じ分量の水（大さじ１）を注ぎ足す。

⑤メニューボタンを押して▲を「雑穀」に合わせて、炊飯ボタンを押す

⑥炊きあがったらごはんをほぐして、茶碗に入れる。

⑦しらすと梅をまぶす。

◆ いものおかゆ（おかゆコース）

材料（２人分）

白米：	１カップ
さつまいも：	１２０ｇ
塩：	少々
ごま：	少々

①洗米した白米を内釜に入れて、「おかゆ」の目盛りの１まで水を入れる。

②さつまいもの皮をむいて、１cm の角切りにして水にさらす。

③角切りにしたさつまいもを①にのせる。

④メニューボタンを押して▲を「おかゆ」に合わせて、炊飯ボタンを押す。

⑤炊きあがったら塩を入れ、かきまぜる。

⑥お椀に入れ、ごまをまぶす。

こんなときは

■ 炊きあがったごはんがこのようなときは・・・

症状	確認事項
やわらかい べたべたしている	●水の分量が多くないですか？ ●アルカリイオン水(PH9以上)を使っていませんか？ ●お米が少なくないですか？ ●洗米後にお米を放置していませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかくなる場合があります。水加減を少なめにしてください。 ●お湯で洗米していませんか？ ●新米は水を少なめにして炊いてください。 ●炊きあがったらすぐにほぐしてください。
かたい かさついている ぱさついている	●水の分量が少なくないですか？ ●海外のミネラルウォーターなど、硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分に浸水せずに炊飯していませんか？ ●お米が多くないですか？ ●洗米が不十分ではありませんか？ ●保温時間が長くないですか？ ●早炊きコースにすると炊きあがりがかためになることがあります。
おかゆがのり状になる	●おかゆを保温していませんか？ ●水の分量が多くないですか？（予約炊飯のときは水加減を少なめにしてください）
焦げる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●内釜や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとおこげができやすくなります。 ●無洗米はおこげができることがあります。 ●底にできるうすいおこげは故障ではありません。
におう 黄ばんでいる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●炊きあがった後、すぐにほぐしましたか？ ●12 時間以上保温していませんか？ ●炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとにおいが残ることがあります。

お手入れ

⚠ 警告

お手入れの際は、必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
感電やけがの原因になります。

⚠ 注意

●本体が充分に冷めてからお手入れしてください。
●調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
●スプーンや食器類を中に入れないでください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しないでください。

■ 本体のお手入れ

●やわらかい布で汚れをふき取ってください。(水分が残らないようにから拭きしてください)

■ 内釜

●台所用洗剤（中性洗剤）で洗ってください。

●調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
内釜ににおいが残る原因になります。においによっては洗っても落ちにくい場合があります。

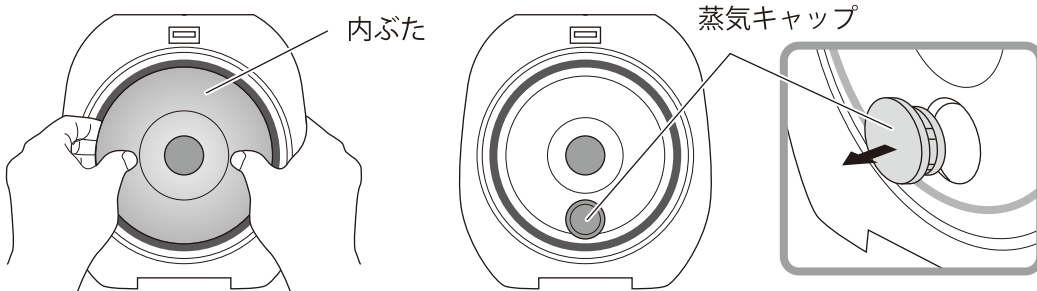
●スプーンや食器類を中に入れないでください。
内釜を傷つける原因になります。

内釜のフッ素被膜は使用により消耗します。
色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。内釜は消耗・交換部品としてご購入することもできます。(15ページ参照)

■ しゃもじ、計量カップ

●台所用洗剤（中性洗剤）で洗ってください。

■ 内ぶた、蒸気キャップ

●内ぶたを取り外して、蒸気キャップを取り外し、台所用洗剤（中性洗剤）で洗ってください。

■ においが気になるときは

① 内釜、内ぶたをセットし、内釜に熱湯を7 ～ 8分目いれて、2 ～ 3時間保温してください。

② 内釜、内ぶたを台所用洗剤（中性洗剤）で洗ったあと、充分に水洗いをしてください。

③ 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させてください。

※熱湯を使用しますのでやけどには充分ご注意ください。

修理を依頼される前に

⚠警告

修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災、感電、けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。

修理サービスを依頼される前に次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	対処方法	参照ページ
炊飯を開始しない	差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか。	電源コードの差し込みプラグをコンセント（AC 100V）に差し込んでください。	7 ページ
予約した時間に炊きあがらない	予約設定後に炊飯スタートボタンを押しましたか。	予約ボタンを押して、＋－ボタンで炊きあがり時間をセットしたら炊飯スタートボタンを押してください。	9 ページ
保温できない	保温／切ボタンのランプは点灯していますか。	保温／切ボタンを押すたびに「保温」と「保温切」が切り替わります。保温／切ボタンの点灯中が保温中です。	8 ページ
テレビ・ラジオに雑音が入る	テレビ・ラジオの近くに設置していませんか。	テレビ・ラジオから目安として、3m 以上離してください。	――

修理サービスを依頼される場合は「保証とアフターサービス」（→16 ページ）をご覧ください。

消耗・交換部品

消耗・交換部品を依頼される場合は「保証とアフターサービス」をご覧ください。(→16 ページ参照)

名　称	品　番
内釜	EX-3079-00
内ぶた	EX-3080-00
しゃもじ	EX-3081-00
しゃもじ(おかゆ用)	EX-3082-00
しゃもじ立て	EX-3083-00
計量カップ	EX-3085-00

仕様

品　番	BK-R17
定格電圧	AC100V
定格周波数	50-60Hz
定格消費電力(炊飯時)	430W
外形寸法	242(W)×285(D)×210(H)mm
質量	2.95kg
電源コード長さ	約1.0m
最大炊飯量(白米)	0.65L(3.5合)
区分名	E
蒸発水量	43g
年間消費電力量	54.98kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	119.25Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	19.0Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量	0.95Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	0.80Wh

【注記】

- 1回あたりの炊飯時消費電力量は白米コースの電力量です。
- 1時間あたりの保温時消費電力量は白米コース、12時間保温設定の電力量です。
- 実際のご使用時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の分量、コース、周囲の温度などによって変化しますので目安としてください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量です。省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

保証とアフターサービス

1 **この製品には保証書がついています。**
保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2 **保証期間はお買い上げの日から1年間です。**
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3 **保証期間後の修理は・・・**
販売店または当社サービスセンターにご相談ください。 修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後６年です。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

【サービスのご依頼・ご相談窓口】

株式会社 シー・シー・ピー サービスセンター
〒135-0064 東京都江東区青海３丁目２番１７号
ワールド流通センターＡ棟 ユニエックス倉庫内
TEL.03-3527-8899 / FAX.03-3527-8956

営業日：月曜～金曜（但し、祝日は除きます。）
お電話受付時間　9：30～17：00

愛情点検	長年ご使用の炊飯ジャーの点検を!

このような症状はありませんか？

- ●電源を入れても、ときどき運転しないことがある。
- ●コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ●本体が変形したり、異常に熱い。
- ●こげくさい臭いがする。
- ●その他の異常、故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、すぐさまご使用を止めていただき、必ず販売店または当社サービスセンターに点検をご相談ください。

株式会社 シー・シー・ピー
本　　社：〒111-0043 東京都台東区駒形2-5-4　TEL.（03) 5806-3507(ダイヤルイン)